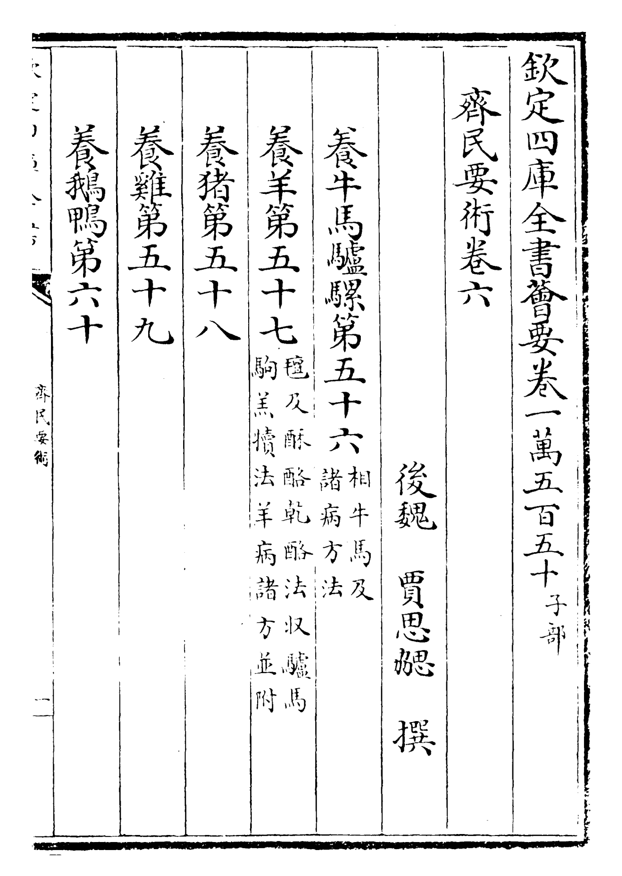
摛藻堂四庫全書薈要

子部



欽定四庫全書薈要卷一萬五百五十 子部

齊民要術卷六

後魏 賈思勰 撰

養牛馬驢騾第五十六 相牛馬及諸病方法

養羊第五十七 氈及酥酪乾酪法收驢馬駒羔犢法羊病諸方并附

養猪第五十八

養雞第五十九

養鵝鴨第六十

養魚第六十一

養牛馬驢騾第五十六

相牛馬及諸病方法

服牛乘馬量其力能寒温飲飼適其天性如不肥充繁息者未之有也金日磾降虜之煨燼卜式編户齊民以羊馬之肥位登宰相公孫弘梁伯鸞牧豕者或位極人臣身名俱泰或身高天下萬載不磨甯戚以飯牛見知馬援牧養發迹莫不由近及遠從微至著嗚呼小子何可忽乎故小童曰羊去亂羣馬去害者卜式曰非獨羊也治民亦如是以時起居惡者輒去無令敗羣也

諺曰羸牛劣馬寒食下言其乏食瘦瘠春中必死務在充飽調適而

已

陶朱公曰子欲速富當畜五牸牛馬猪羊驢五畜之牸然畜牸則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧累騰皆乘匹之名是月所以合牛馬仲夏之月遊牝別羣則縶騰駒孕任欲止爲其牝氣有餘恐相蹄齧也仲冬之月牛馬畜獸有放逸者取之不詰王居明堂禮曰冬命農畢積聚繼放牛馬

凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輙死經雨者則不忌

馬頭為王欲得方目為丞相欲得光脊為將軍欲得强

腹脇為城郭欲得張四下為令欲得長

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小頸一羸弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩耳一駑長頸不折二駑短上長下三駑大髂括貫切短脅四駑淺髖薄髀五駑

騮馬驪肩鹿毛闕　馬騨駱馬皆善馬也

馬生墮地無毛行千里溺舉一脚行五百里

相馬五藏法肝欲得小耳小則肝小肝小識人意肺欲

得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得大目大則心大心大則猛利不驚目四滿則朝暮健腎欲得小腸欲得厚且長腸厚則腹下廣方而平脾欲得小膁腹小則脾小脾小則易養望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也皆可乘致致瘦欲得見其肉（謂前肩守肉）致肥欲得見其骨（骨謂頭顱）馬龍顱突目平脊大腹脞重有肉此三事備者亦千里馬也水火欲得分（水火在鼻兩孔間也）上唇欲急而方口中欲得紅而有光此馬千里馬上齒欲鉤鉤則壽

下齒欲鋸鋸則怒頷下欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙劒鋒則千里嗣骨欲廉如織杼而潤又欲長（頰下側八骨是）目欲滿而澤眶欲小上欲弓曲下欲直素中欲廉而張（素鼻孔上）陰中欲得平（股下）主人欲小（股裏上近前也）陽裏欲高則怒（股中上近主人）額欲方而平八肉欲大而明（耳下）玄中欲深（耳下近牙）耳欲小而銳如削筒相去欲促鬉欲戴中骨高二寸（鬉中骨也）易骨欲直（眼下直下骨也）頰欲開赤長膺下欲廣一尺以上名曰挾（一作扶）尺能久走鞅欲方（頰前）喉欲曲而

深胷欲直而出髀間前向鳧間欲開望視之如雙鳧頸骨欲大肉次之髻欲桎而厚且折季毛欲長多覆肝肺無病髮後毛是背欲短而方脊欲大而抗腜筋欲大夾脊筋也飛鳧見者怒膂後筋也三府欲齊兩髂及中骨也尻欲頹而方尾欲減本欲大脅肋欲大而窪名曰上渠能久走龍翅欲廣而長升肉欲大而明髀外肉也輔肉欲大而明前腳下肉腸欲充腔小腔膁季肋欲張短肋懸薄欲厚而緩腳脛虎口欲開股內腹下欲平滿善走名曰下渠日三百里陽肉欲上而高起髀外近前髀

欲膺厚汗溝欲深明直肉欲方能久走（髀後肉也）輸（一作翰）鼠欲方（直肉下也）胸肉欲急（髀裏也）閒筋欲急短而減善細走（輸鼠下筋）機骨欲舉上曲如懸匡馬頭欲高距骨欲出前間骨欲出前後曰（外鳧臨蹄骨也）附蟬欲大前後目（夜眼）股欲薄而博善能走（後髀前骨）臂欲長而膝本欲起有力（前脚膝上向前）肘後欲開能走膝欲方而庳髀骨欲短兩肩骨欲深名曰前渠怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而明其後開如鷂翼能久走

相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少肉如剝兎頭壽骨欲得大如綿絮苞圭石壽骨者髮所生處也白從額上入口名俞膺一名的顱奴乘客死主乘棄市大凶馬也馬眼欲得高眶欲得端正骨欲得成三角睛欲得如懸鈴紫豔光目不四滿下脣急不愛人又淺不健食目中縷貫瞳子者五百里下上徹者千里睫亂者傷人目下而多白畏驚瞳子前後肉不滿皆凶惡若旋毛眼眶上壽四十年值眶骨中三十年值中眶下十八年在目下

者不借睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黄目欲大而光目皮欲得厚目上白中有横筋五百里上下徹者千里目中白縷者老馬子目赤睫亂齧人反睫者善奔傷人目下有横毛不利人目中有火字者壽四十年目偏長一寸三百里目欲長大旋毛在目下名曰承泣不利人目中五采盡具五百里壽九十年良多血氣也駑多赤青肝氣也走多黄膓氣也材知多白骨氣也材多黑腎氣也駑用策乃使詭也白馬黑目不利人

目多白却視有態畏物喜驚

馬耳欲得相近而前竪小而厚一寸三寸千里

耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植者駑小而長者

亦駑耳欲得小而促狀如斬竹筒耳方者千里如斬筒

七百里如雞距者五百里

鼻孔欲得大鼻頭文如王火字欲得明鼻上文如王公

五十歲如火四十歲如天三十歲如小一十歲如今十

八歲如四八歲如宅七歲鼻如水文二十歲鼻欲得廣

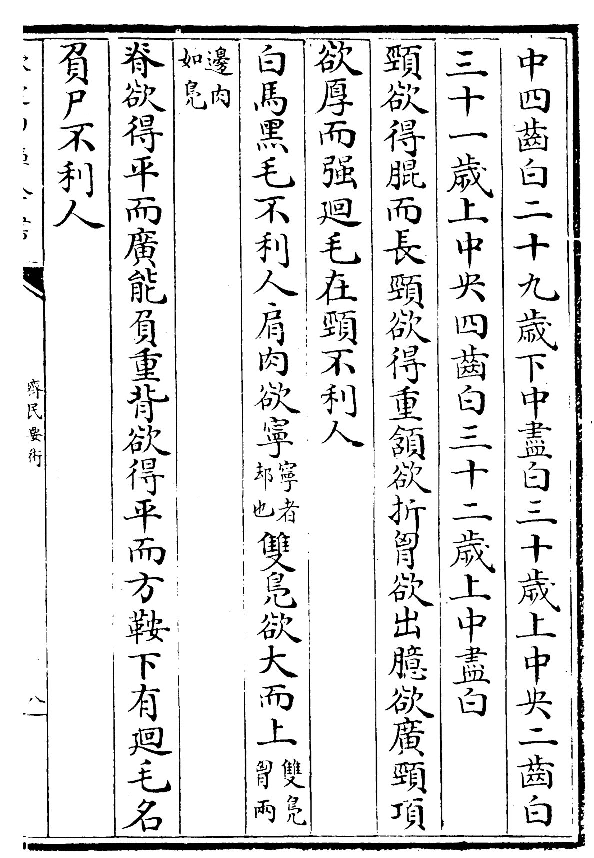
而方

脣不覆齒少食上脣欲得急下脣欲得緩上脣欲得方下脣欲得厚而多理故曰脣如板鞮御者啼黃馬白喙不利人

口中色欲得紅白如火光為善材多氣良且壽即黑不鮮明上盤不通明為惡材少氣不壽一曰相馬氣發口中欲見紅白色如穴中看此皆老壽一曰口中欲正赤上理文欲使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹

下皆不盡壽駒齒死矣口吻欲得長口中色欲得鮮好旋毛在物後為御禍不利人剌芻欲竟骨端剌芻者齒間肉齒左右蹉不相當難御齒不周密不久疾不滿不原不能久走一歲上下生乳齒各二二歲上下生齒各四三歲上下生齒各六四歲上下生成齒二成齒皆背三入四方生也五歲上下著成齒四六歲上下著成齒六兩廂黃生區受麻子也七歲齒兩邊黃各缺區平受米八歲上下盡區如一受麥九歲下中央兩齒臼受米十歲下中央四齒臼十一歲

下六齒盡白十二歲下中央兩齒平十三歲下中央四齒平十四歲下中央六齒平十五歲上中央兩齒白十六歲上中央四齒白若看上齒依下齒次第者十七歲上中央六齒皆白十八歲上中央兩齒平十九歲上中央四齒平二十歲上中央六齒平二十一歲下中央兩齒黃二十二歲下中央四齒黃二十三歲下中央六齒盡黃二十四歲上中央二齒黃二十五歲上中央四齒黃二十六歲上中央六齒盡黃二十七歲下中二齒白二十八歲下



中四齒白二十九歲下中盡白三十歲上中央二齒白三十一歲上中央四齒白三十二歲上中盡白

頸欲得䏰而長頸欲得重頷欲折胷欲出臆欲廣頸項欲厚而強廻毛在頸不利人

白馬黑毛不利人肩肉欲寧寧者却也雙鳧欲大而上雙鳧胷兩邊肉如鳧

脊欲得平而廣能負重背欲得平而方鞍下有廻毛名負尸不利人

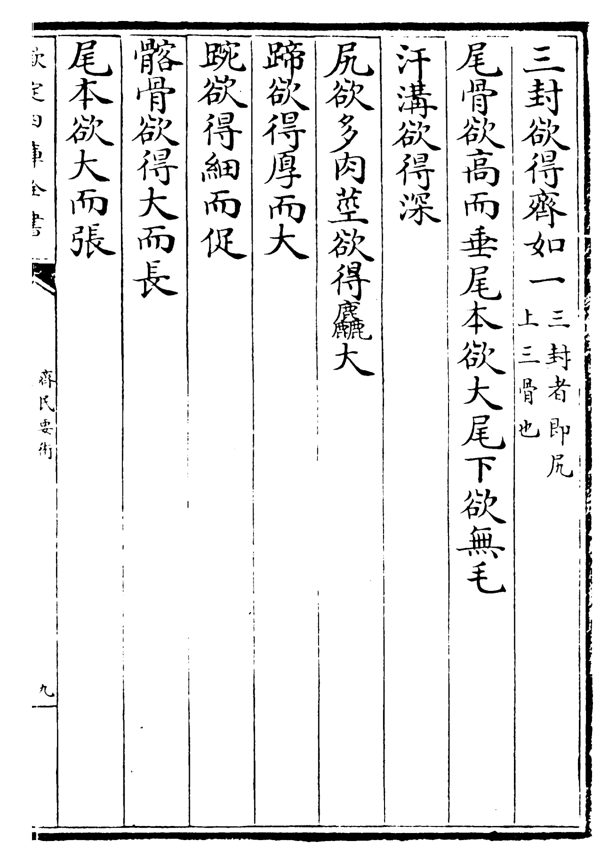
從後數其脇肋得十者良凡馬十一者二百里十二者千里過十三者天馬萬乃有一耳一云十三肋五百里十五肋千里也

腋下有廻毛名曰挾尸不利人

左脇有白毛直下名曰帶刀不利人

腹下欲平有八字腹下毛欲前向腹欲大而垂結脉欲多大道筋欲大而直大道筋從腸下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腹帶者行千里一尺者五百里



三封欲得齊如一 三封者即尻上三骨也

尾骨欲高而垂尾本欲大尾下欲無毛

汗溝欲得深

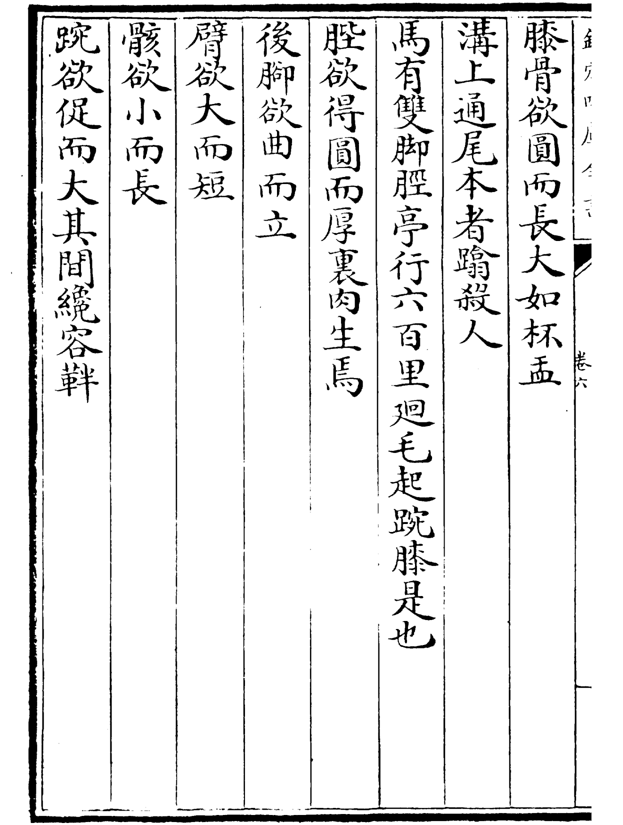
尻欲多肉莖欲得麤大

蹄欲得厚而大

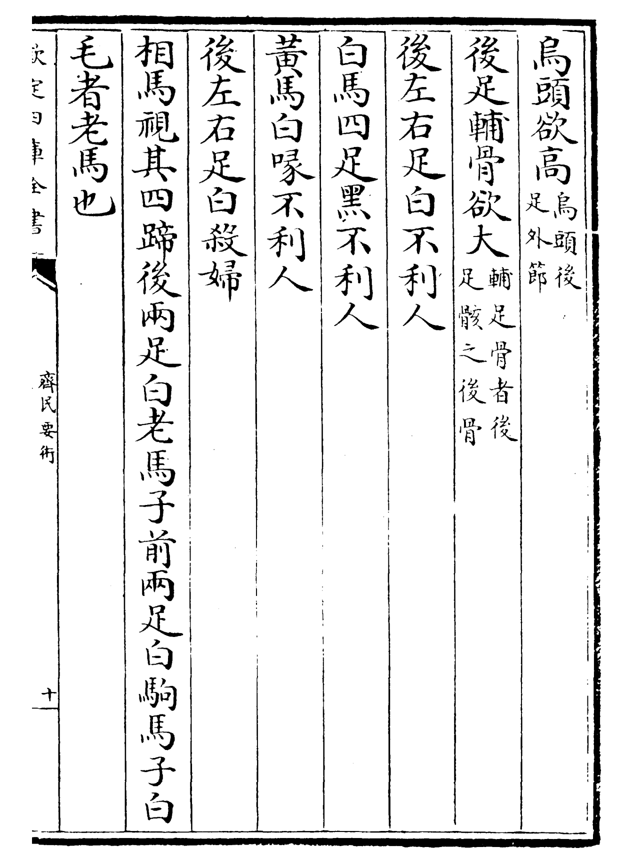
䠒欲得細而促

髂骨欲得大而長

尾本欲大而張



膝骨欲圓而長大如杯盂
溝上通尾本者蹋殺人
馬有雙脚脛亭行六百里廻毛起踠膝是也
脛欲得圓而厚裏肉生焉
後脚欲曲而立
臂欲大而短
骸欲小而長
踠欲促而大其間纔容靽



烏頭欲高烏頭後足外節

後足輔骨欲大輔足骨者後足骸之後骨

後左右足白不利人

白馬四足黑不利人

黄馬白喙不利人

後左右足白殺婦

相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白駒馬子白毛者老馬也

四蹄欲厚且大四蹄顛倒若竪履奴乘客死主乘棄市不可畜

久步即生筋勞筋勞則發蹄痛凌氣一曰生骨則發癰腫一曰發蹄生癰也久立則發骨勞骨勞即發癰腫

久汗不乾則生皮勞皮勞者驏而不振

汗未善燥而飼飲之則生氣勞氣勞者即驏而不起

驅馳無節則生血勞血勞則發强行

何以察五勞終日驅馳舍而視之不驏者筋勞也驏而

不時起者骨勞也起而不振者皮勞也振而不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞者兩絆却行三十步而已（一曰筋勞者驟起而絆之徐行三十里而已）骨勞者令人牽之起從後笞之起而已皮勞者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之櫪上遠餧草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已飲食之節食有三芻飲有三時何謂也一曰惡芻二曰中芻三曰善芻（善謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食食常飽則無不肥剉草粗雖是豆穀亦不肥充細剉無節簁而食之者令馬肥不啌苦江切自然好矣）何謂三時一曰朝飲少之

二曰晝飲則睂䐉水三曰暮極飲之 一曰夏汗冬寒皆當節飲諺曰旦起騎穀日中騎水斯言旦飲須節水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦佳十日一放令其陸梁舒展令馬硬𡩋也

夏即不汗冬即不寒汗而極乾

飼父馬令不鬭法 多有父馬者別作一坊多置槽廐剉芻及穀豆各自別安唯著籠頭浪放不繫非直飲食遂性舒適自在至於黄溺自然一處不須掃除乾地眠卧不濕不汙百匹羣行亦不鬭也

飼征馬令硬實法 細剉芻枚擲揚去葉專取和穀豆秣之置槽於迥地雖復雪寒勿令安厰下一日一走令其肉熱馬則硬實而耐寒苦也

𩦺驢覆馬生𩦺則準常以馬覆驢所生騾者形容壯大彌復勝馬然選七八歲草驢骨口正大者母長則受

駒父大則子壯草驢不產產無不死養草驢常須防勿令離羣也

驢大都類馬不復別起條端

凡以豬槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繫著門此三事皆

令馬落駒術曰常繫獮猴於馬坊令馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方取獺屎煑以灌之獺肉及肝彌良不能得肉肝入用屎耳

治馬患喉痺欲死方纏刀子露鋒刃一寸刺咽喉令潰破即愈不治必死也

治馬黑汗方取燥馬屎置瓦上以人頭亂髮覆之火燒馬屎及髮令煙出着馬鼻下熏之使煙入馬鼻中須臾即瘥也

又方取豬脊引脂雄黃亂髮凡三物著馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即瘥

馬中熱方煑大豆及熱飯噉馬三度愈也

治馬汗淩方取美豉一升好酒一升夏著日中冬則温熱浸豉使液以手搦之絞去滓以汁灌口汗出則愈矣

治馮馬疥方用雄黃頭髮二物以臘月猪脂煎之髮消以摶揩疥令赤及熱塗之即愈也

又方湯洗疥拭令乾煑麵糊熱塗之即愈也

又方燒柏脂塗之良

又方研芥子塗之差六畜疥悉愈然柏瀝芥子並是燥藥其徧體患疥者宜歷落班駁以漸塗之待差更

塗餘處一日之中頓塗偏體則無不死

治馬中水方 取鹽著兩鼻中各如雞子黃許大捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

治馬中穀方 手捉甲上長髮向上提之令皮離肉如此數過以鈹刀子刺空中皮令突過以手當刺孔則有如風吹人手則是穀氣耳令人溺上又以鹽塗使人立乘數十步即愈耳

又方 取餳如雞子大打碎和草飼馬甚佳也

又方 取麥蘗末三升和穀飼馬亦良

治馬腳生附骨不治者入膝節令馬長跛方 取芥子熟擣如雞子黃許取巴豆三枚去皮留齊三枚亦擣熟以水和令相著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外融

蜜蠟周匝擁之不爾恐藥躁瘡太著蠟罷以藥傅骨上取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者不過再宿然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨布急裹之三四日解去即生毛而無瘢此法甚良大勝炙者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

治馬被刺脚方用穬麥和小兒哺塗即愈

馬炙瘡未瘥不用令汗瘡白痂時慎風得瘥後從意騎耳

治馬瘙蹄方以刀刺馬踠叢毛中使血出愈

又方融羊脂塗瘡上以布裹之

又方取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取三二斗剪去毛以泔清淨洗乾以鹹汁洗之三度即

愈

又方以湯洗淨燥拭之嚼麻子塗之以布帛裹三度愈若不斷用穀塗五六度即愈

又方剪去毛以鹽湯淨洗去加燥拭於破瓦中煑人屎令沸熱塗之即愈

又方以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令上狹下闊如鋸齒形去之如剪箭括向深一寸許刀子摘令血出色必黑出五升許解放即瘥

又方先以酸泔清洗淨然後爛煑猪蹄取汁及熱洗之瘥

又方取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升作稠粥以故布廣三四寸長七八寸以粥糊布上厚裹蹄上瘡處以散麻纏之三日去之即當瘥也

又方 耕地中拾取禾茇東倒西倒者若東西横地取南倒北倒者一壟取七科三壟凡取二十一科淨洗釜中煑取汁色黑乃止剪却毛泔淨洗去痂以禾茇汁熱塗之一上即愈

又方 尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入鉢中研令熱用泔洗蹄以糞塗之再三愈

又方 煑酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方 淨洗了擣杏仁和猪脂塗四五上即當愈

治馬大小便不通眠起欲死須急治之不治一日即死 以脂塗人手探穀道中去結屎以鹽内溺道中須臾得溺便當瘥也

治馬卒腹脹眠卧欲死方 用冷水五升鹽二斤研鹽令消以灌口中必愈

治驢漏蹄方鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱燒磚令熱赤削驢蹄令出漏孔以蹄頓著磚孔中傾鹽酒醋令沸浸之牢捉勿令腳動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛岐胡有壽岐胡牽兩腋亦分為三也眼去角近行駃眼欲得大眼中有白脉貫瞳子最快二軏齊者快二軏從鼻至髀為前軏甲至髂為後軏頸骨長且大快壁堂欲得濶壁堂腳肢間也倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺庭欲得廣膺庭胷也天關欲得成天關脊接骨也儁骨欲得垂儁骨脊骨中夾欲得下也洞胡無壽洞胡從頭至臆也旋毛在珠淵無壽珠淵當眼下也上池有亂毛起妨主上池兩角中一曰戴

麻也倚脚不正有勞病角冷有病毛拳有病毛欲得短密若長疎不耐寒氣耳多長毛不耐寒熱單膂無力有生癖即决者有大勞病尿射前脚者快直下者不快亂腱者舐人後脚曲及直並是好相直尤勝進不甚直退不甚曲為下行欲得似羊行頭不用多肉臂欲方尾不用至地至地少力尾上毛少骨多者有力膝上縛肉欲得硬角欲得細横竪無在大身欲得促形欲得如卷卷者其形側也挿頸欲得高一曰體欲得緊大膁疎肋難飼龍突目

好跳又云不能行也鼻如鏡鼻難牽口方易飼蘭株欲得大蘭株尾株豪筋欲得成就豪筋脚後横筋豐岳欲得大豐岳膝株骨也蹄欲得竪竪如羊角垂星欲得有努肉垂星蹄上有肉覆蹄謂之努肉力柱欲得大而成力柱常車肋欲得密肋骨欲得大而張張而廣也髀骨欲得出儁骨上出背脊骨上也易牽則易使難牽則難使泉根不用多肉及多毛泉根莖所出也懸蹄欲得横如八字也陰虹屬頸行千里陰虹者有雙筋白毛骨屬脛甯公所飯也陽鹽欲得廣陽鹽者夾尾株前兩廉也當陽鹽中間脊骨欲得窜窜則雙脊不窜則為單脊常有似鳴者有黄

治牛疫氣方取人參一兩細切水煑取汁五六升灌口中

又方臘月兎頭燒作灰和水五六升灌之亦良

又方硃砂三指撮油脂二合清酒六合煖灌即瘥

治牛腹脹欲死方取婦人陰毛草裹與食之即愈此治氣脹也

又方研麻子取汁溫冷微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死者大良

治牛疥方煑烏頭汁熱洗五度即瘥耳

治牛肚反及嗽方取榆白皮水煑極熱令甚滑以五升灌之即瘥也

治牛中熱方取兎腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈

治牛虱方以胡麻油塗之即愈猪脂亦得凡六畜虱脂塗悉愈

治牛病用牛膽一箇灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛骨茭四月毒草與茭豆不殊齊俗不收所失大也

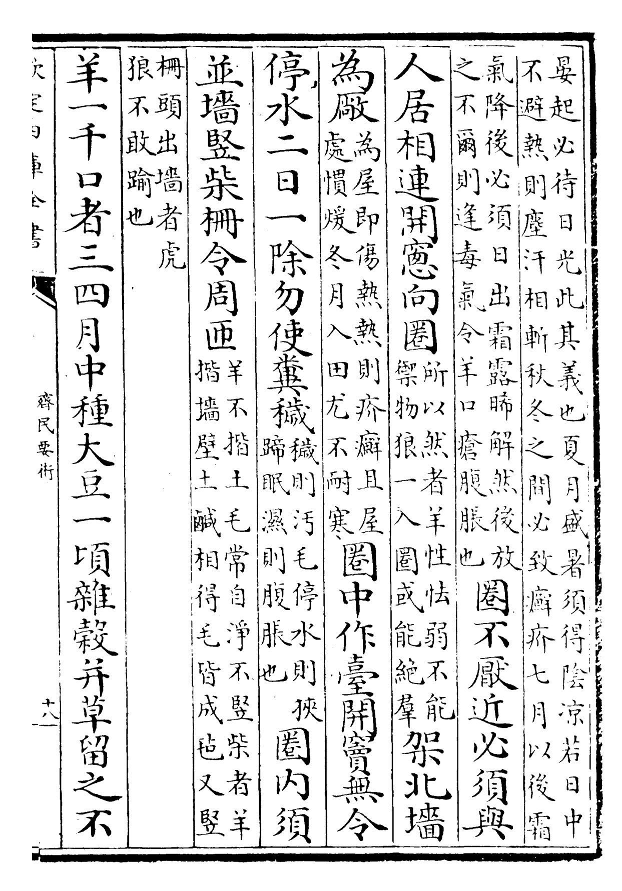
術曰埋牛蹄著宅四角令大富

養羊第五十七

氈酥酪乾酪收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

常留臘月正月生羔為種者上十一月二月生者次之非此月數生者毛必焦卷骨髓細小所以然者是逢寒遇熱故也其八九十月生者雖值秋熱比至冬暮母乳已竭春草未吐是故不佳其三四月生者雖茂美而羔小未食常飲熱乳所以亦惡六七月生者兩熱相仍中

之甚其十一月及二月生者母既含重膚軀充儲草雖枯亦不羸瘦母乳適盡即得春草是以亦佳也大率十口一羝羝少則不孕羝多則亂羣不孕者必瘦瘦則匪唯不蕃息經冬或死羝無角者更佳有角者喜相觝觸傷胎所由也供厨者宜剌之剌法生十餘日布裹齒脉碎之牧羊必須老人及心性宛順者起居以時調其宜適卜式云牧民何異於是者若使急性人及小兒者攔約不得必有打傷之災或勞戲不看則有狼犬之害懶不驅行無肥充之理將息失所有羔死之患也唯遠水為良二日一飲頻飲則傷水而鼻膿緩驅行勿停息息則不食而羊瘦急行則坌塵而蚛顙也春夏早放秋冬晚出春夏氣軟所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱興秋冬



晏起必待日光此其義也夏月盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相漸秋冬之間必致癬疥七月以後霜氣降後必須日出霜露晞解然後放之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也圈不厭近必須與人居相連開窗向圈所以然者羊性怯弱不能禦物狼一入圈或能絕羣架北墻為廠為屋即傷熱熱則疥癬且屋處慣煖冬月入田尤不耐寒圈中作臺開竇無令停水二日一除勿使糞穢穢則汙毛停水則挾蹄眠濕則腹脹也圈內須並墻豎柴柵令周匝羊不揩土毛常自淨不豎柴者羊揩墻壁土鹹相得毛皆成氊又豎柵頭出墻者虎狼不敢踰也羊一千口者三四月中種大豆一頃雜穀并草留之不

須鋤治八九月終刈作青茭若不種豆穀者初草實成時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱浥豐豆胡豆蓬藜荊棘為上大小豆萁次之高麗豆萁尤有所便蘆薍二種則不種凡秋刈草非直為羊然大凡悉皆倍勝崔寔曰十月七日刈蒭茭既至冬寒多饒風霜或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放積茭之法於高燥之處竪桑棘木作兩圓柵各五六步許積茭著柵中高一丈亦無嫌任羊遶柵指食竟日通夜口常不住終冬過春無不肥充若不作柵假有千車茭擲與十口羊亦不得飽羣羊踐蹋而已不得一莖入口不收茭者初冬乘秋似如有膚羊羔乳食其母比至正月母皆瘦死羔小未能獨食水草尋亦

俱死非直不滋息或滅羣斷種矣余昔有羊二百口茭豆既少無以飼一歲之中餓死過半假有在者疥瘦羸瘦與死不殊毛復淺短全無潤澤余初謂家自不宜又疑歲道疫病乃饑餓所致無他故也人家八月收穫之始多無庸假且買羊雇人所費既少所存者大傳曰三折臂始為良醫又曰亡羊治牢未為晚也世事略皆如此安可不存意哉

寒月生者須然火於其邊夜不然火必凍死也

凡初產者宜煑穀豆飼之白羊留母二三日即母子俱放白羊性狠不得獨留并母久住則令乳之羖羊但留母一日寒月者內羔子坑中日夕母還乃出之坑中煖不苦風寒地熱使眠如常飽者也十五日

後方喫草乃放之

白羊三月得草力毛牀動則鉸之鉸訖於河水之中淨洗羊則生白淨毛也

五月毛牀將落鉸取之鉸訖更洗如前八月初胡菓子未成時又鉸之鉸了亦洗如初其八月半後鉸者勿洗白露已降寒氣侵人洗即不益胡菓子成然後鉸者匪直著毛難治又歲稍晚比至寒時毛長不足令羊瘦損漠北塞之羊則八月不鉸鉸則不耐寒中國必須鉸不鉸則毛長相著作氈難成也

作氈法春毛秋毛中半和用秋毛緊强春毛軟弱獨用大偏是以須雜三月桃花水氈第一凡作氈不須厚大唯緊薄均調乃佳耳二年敷卧小覺垢以九月十月賣作韉氈明年四五月出氈時更買新者此為長

存不穿敗若不數換者非直垢汙穿穴之後便無所直虛成糜費此不朽之功豈可同年而語也

令氈不生蟲法 夏月數席下卧上則不生蟲若氈多無人卧上者預收權柴燥薪灰入五月中羅灰徧著氈上厚五寸許卷束於風涼之處閣置蟲亦不生如其不爾無不生蟲

羝羊四月末五月初鋑之 性不耐寒早鋑寒則凍死雙生者多易為繁息性既豐乳有酥酪之饒毛堪酒袋兼繩索之利其潤益又過白羊

作酪法 牛羊乳皆得別作和作隨人意牛產日即粉穀如糕屑多著水煑作則薄粥待冷飲牛若不飲者莫與水明日渴自飲牛產三日以繩絞牛項頸令徧身脉脹倒地即縛以手痛捘乳核令破以腳二七徧蹴乳房然後解放羊產三日直以手捘核令破不以腳蹴若不如此破核者乳脉細微攝身則閉核破脉開將乳

易得曾經破核後産者不須復治牛産五日外羊十日外羔犢得乳力强健能噉水草然後取乳捋時須人斟酌三分之中當留一分以與羔犢若取乳太早及不留一分乳者羔犢瘦死三月末四月初牛羊飽草便可取酪以收其利至八月末止從九月一日後止可小小供食不得多作天寒草枯牛羊漸瘦故也大作酪時日暮牛羊還即間羔犢別著一處凌旦早放母子別羣至日東南角噉露草飽驅歸捋之訖還放之聽羔犢隨母日暮還別如此得乳多牛羊不瘦若不早放先捋者比竟日高則露解常食燥草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少捋訖於鐺釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二月預收乾牛羊矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜焦乾糞火軟無此二患常以杓揚乳勿令溢出時復徹底縱橫直勾慎勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉著盆中勿便揚之待小冷掠取乳皮著別器中以為酥屈木為棬以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶中卧之卧之

新瓶即直用之不燒若舊瓶已曾卧酪時輙須灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆使周匝熱徹好乾待冷乃用不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶酪猶有斷者作酪屋中有蛇蝦蟇故也宜燒人髮羊牛角以辟之閒臭氣則去矣其卧酪待冷煖之節温温小煖於人體為合宜適熱卧則酪醋傷冷則難成濾乳訖以先成甜酪為酵大率熟乳一升用酪半匙著杓中以匙痛攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均調以氈絮之屬茹瓶令煖良久以單布蓋之明旦酪成若去城中遠無熟酪作酵者急揄醋飧研熟以為酵大率一斗乳下一匙酵攪令均調亦得成其酢酪為酵者酪亦醋甜酵傷多酪亦醋其六七月中作者卧時令如人温直置冷地不必須温茹冬天作者卧時少令熱於人體降於餘月茹令極熱

作乾酪法 七月八月中作之日中炙酪酪上皮成掠取更炙之又掠肥盡無皮乃止得一斗許於鐺

中炒少許時即出於盤上日曝浥浥時作團大如梨許又曝使乾得經數年不壞以供遠行作粥作漿時細削著水中煑沸便有酪味亦有全擲一團著湯中嘗有酪味還漉取曝乾一徧則得五徧煑不破看勢兩漸薄乃削研用者倍矣

作漉酪法 八月中作取好淳酪生布袋盛懸之當有水出滴滴水不盡著鐺中暫炒即出於盤上日曝浥浥時作團大如梨許亦數年不壞削粥漿味勝前者炒雖味短不及生酪然不炒生蟲不得過夏乾漉二酪久停皆暍氣不如年別作歲管用盡

作馬酪酵法 用驢乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪成取下澱團曝乾後歲作酪用此為酵也

抨酥法 以夾榆木椀為杷子作杷法割去椀半上剡四廂各作一圓孔大小徑寸許正底施長柄如酒

杷形抨酥酥酪甜皆得所數日陳酪極大酪著亦無嫌酪多用大甕酪少用小甕置甕於日中旦起瀉酪著甕中炙直至日西南角起手抨之令杷子常至甕底一食頃作熱湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪乃抨之良久酥出下冷水多少亦與湯等更急抨之於此時杷子不須復達甕底酥已浮出故也酥既徧覆酪上更下冷水多少如前酥凝抨止大盆盛冷水著甕邊以手接酥沉手盆水中酥自浮出更掠如初酥盡乃止酥酪漿中和飧粥盆中浮酥待冷悉凝以手接取搦去水作圓著銅器中或不津瓦器亦得十日許得多少併內鐺中然牛羊矢緩火煎如香澤法當日內乳涌出如雨打水中水乳既盡聲止沸定酥便成矣冬即內著羊肚中夏盛不津器初煎乳時上有皮膜以手隨即掠取著器中寫熟乳著盆中未濾之前乳皮凝厚亦悉掠取明日酪成若有黃皮亦悉掠取併著甕中以物痛熟研良久下湯又研亦下冷水純是好酪接取作團與大段

同煎矣

羊有疥者間別之不別相染汚或能合羣致死羊疥先著口者難治多死

治羊疥方 取黎蘆根㕮咀令破以泔浸之以瓶盛塞口於灶邊常令煖數日醋香便中用以磚瓦刮疥令赤若强硬痂厚者亦可以湯洗之去痂拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗令徧羊皮不堪藥勢便死矣

又方 去痂如前洗燒葵根為灰煑醋澱熱塗之以灰厚傅再上愈寒時勿剪毛去即凍死矣

又方 臘月猪脂加熏黃塗之即愈

羊膿鼻眼不淨者皆以中水治方以湯和鹽用杓研之極鹹塗之為佳更待冷接取清以小角受一雞子者灌兩鼻各一角非直水瘥永息去蟲五日後必飲以眼鼻淨為候不瘥更灌一如前法

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可妬運迭相染易著者多死或能絶羣治之方豎長竿於圈中竿頭施橫板令獼猴上居數日自然差此獸辟惡常安於圈中亦好

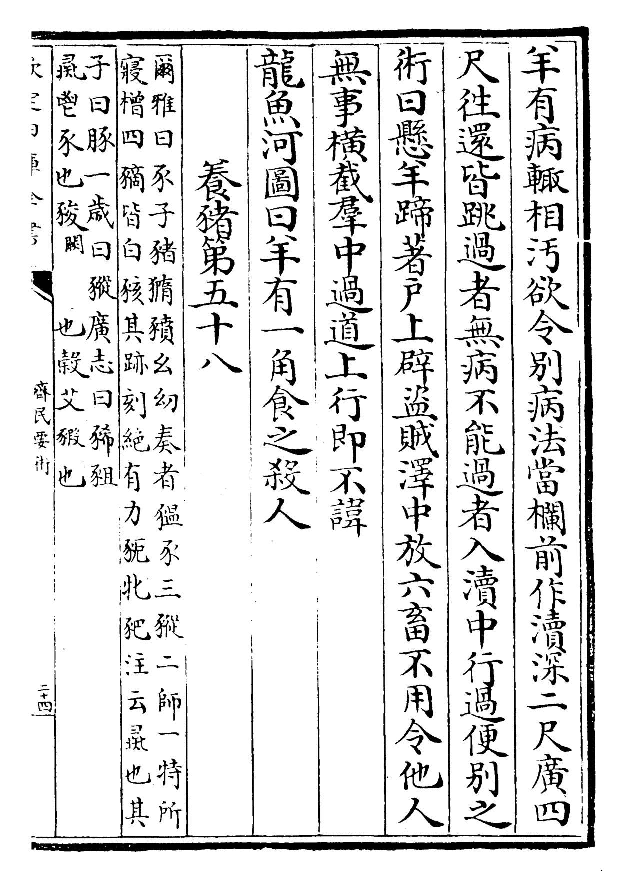
治羊挾蹄方取羝脂和鹽煎使熟燒熱令微赤著脂烙之著乾勿令水汎入七日自然瘥耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不爾後年

春疥發必死矣

凡驢馬牛羊收犢子駒羔法常於市上伺候見含重垂欲生者輙買取駒犢一百五十日羊羔六十日皆能自活不復藉乳乳母好堪為種産者因留之以為種惡者還賣不失本價坐嬴駒犢還更買懷子孕者一歲之中牛馬驢得兩番羊得四倍羊羔臘月正月生者留以作種餘月生者剩而賣之用二萬錢為羊本必歲收千口所留之種率皆精好與世間絶殊不可同日而語之何必羔犢之饒又嬴酪之利也羔有死者皮好作裘褥肉好作乾腊及作肉醬味又甚美

家政法云養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄中羊喜鹽自數還啖之不勞人收



羊有病輒相汚欲令別病法當欄前作瀆深二尺廣四尺往還皆跳過者無病不能過者入瀆中行過便別之

術曰懸羊蹄著戶上辟盜賊澤中放六畜不用令他人無事橫截羣中過道上行即不諱

龍魚河圖曰羊有一角食之殺人

養豬第五十八

爾雅曰豕子豬䝐豶幺幼奏者豱豕三豵二師一特所寢橧四豴皆白豥其跡刻絶有力豟牝豝注云彘也其子曰豚一歲曰豵廣志曰豨豠彘[illegible]豕也豥闕也豰艾豭也

母豬取短喙無柔毛者良喙長則牙多三牙以上則不煩畜為難肥故有柔毛者治難淨也牝者子母不同圈子母一圈曾聚不闕則不鬬壯者同圈則無嫌牡性遊蕩若非家生則喜浪失圈不厭小圈小肥疾處不厭穢泥穢得避暑亦須小廄以避雨雪春夏中生隨時放牧糟糠之屬當日別與糟糠夏輒敗不停故八九十月放而不飼所有糟糠則畜待冬春初豬性甚便水生之草杷數水藻等近岸豬食之皆肥初産者宜煑闕飼之其子三日掐尾六十日後犍三日則不畏風凡死者皆尾風所致耳犍不截尾則前大後小犍者骨細肉多不犍者骨粗肉少如犍牛法者無風死之患十二月子生者豚

一宿蒸之蒸法索籠盛豚着甑中微火蒸之汗出便罷不蒸則腦凍不合出旬便死所以然者豚性腦少寒盛則不能自暖故須暖氣助之

供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不肥共母同圈粟豆難足宜埋車輪為食場散粟豆於内小豚足食出入自由則肥速

雜五行書曰懸臘月豬羊耳著堂梁上大富

淮南萬畢術曰麻鹽肥豚豕取麻子三升擣千餘杵煮為羹以鹽一升著中和糠三斛飼豕則肥也

養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子雜未成雞健絶有力奮雞三尺為鶤郭璞注曰陽溝巨鶤古之雞名廣志曰雞有胡髮五指金骹反翅之種大者蜀小者荆白雞金骹者鳴美吳中送長鳴雞雞鳴長倍於常雞異物志曰九眞長鳴雞最長聲甚好清朗鳴未必在曙時潮水夜至因之並鳴或名曰伺潮雞風俗通云俗說朱氏公化而為雞故呼雞者皆言朱朱玄中記云東南有桃都山上有大桃樹名桃都枝相去三千里上有一天雞日初出光照此木天雞則鳴羣雞皆隨而鳴也

雞種取桑落時生者良形小淺毛脚細短是也守窠少聲則無雞子春夏生者則不佳形大毛羽悦澤脚粗長者是遊蕩饒聲產乳易厭既不守巢則無緣蕃息也雞春

夏雛二十日内無令出窠飼以燥飯出窠早不免烏鴟與濕飯則令臍膿也

雞棲宜掾地為籠内著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患若在之樹林一遇風寒大者損瘦小者或死燃柳柴雞雛小者死大者盲此亦燒穰殺瓠之流其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏烏鴟狐狸法別築墻匡開小門作小廠令雞避雨日雌雄皆斬去六翮無令得飛出常多収秕稗胡之類以養之亦作小槽以貯水荆藩為棲去地一尺數掃去屎鑿墻為窠亦去地一尺唯冬天著草不茹則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其産伏留草則蜫蟲生雛出則著外許以罩籠之鵪鶉大還内墻匡中其供食者又別作墻匡蒸小麥飼之三七

日便肥
大矣

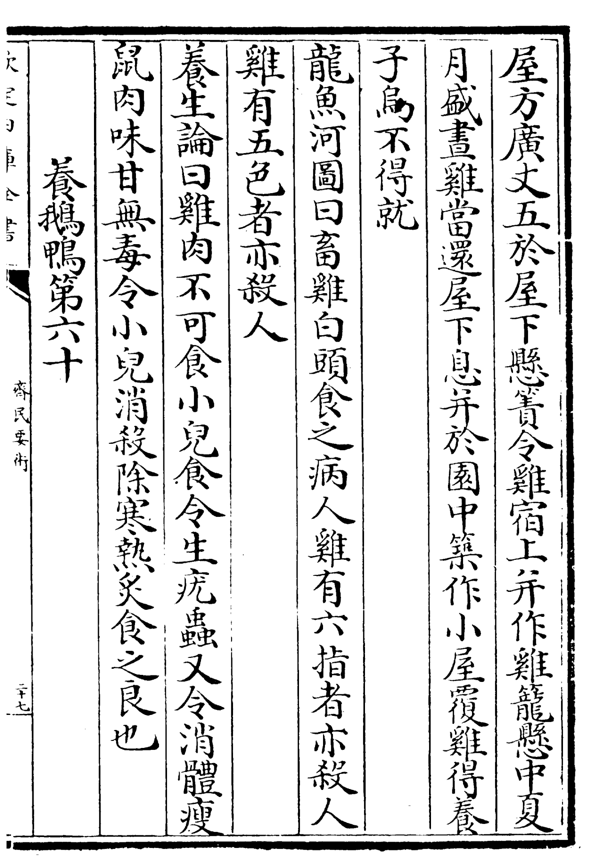
又穀產雞子供常食法　別取雌雞勿令與雄相雜其墻匡斬翅荊棲土窠一法唯多與穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘卵不雛並食之無咎餅炙所須皆宜用此

瀹雞子法　打破著沸湯中浮出即掠取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法　打破銅鐺中攪令黃白相雜細擘葱白下鹽米渾豉麻油炒之甚香矣

孟子曰雞豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣

家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥灑之刈生茅覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄一隻於地上作



屋方廣丈五於屋下懸簀令雞宿上并作雞籠懸中夏月盛晝雞當還屋下息并於園中築作小屋覆雞得養子烏不得就

龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有六指者亦殺人雞有五色者亦殺人

養生論曰雞肉不可食小兒食令生疣蟲又令消體瘦鼠肉味甘無毒令小兒消穀除寒熱炙食之良也

養鵝鴨第六十

爾雅曰舒鴈鵝廣雅曰駕鵞野鵝也說文曰䳘鷜野鵝也晉沈充鵝賦序曰於時綠眼黃喙家家有焉太康中太倉鵝從喙至足四尺有九寸體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳬鶩說文鶩舒鳬廣雅曰鶩雅也野雅雄者亦頭有短鶩生百卵或一日再生有露鶩以秋冬生頊並世蜀口

鵝鴨並一歲再伏者為種一伏者得卵少三伏者冬寒雛亦多死也大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十餘鴨生數十後輩皆漸少矣常足五穀飼之生子多不足者生子少欲放廠屋之下作窠以防猪犬狐狸驚恐之害多著細草於窠中令煖先刻白木為卵形窠別著一枚以誑之不爾不肯入窠喜東西浪生若獨著一窠後有爭窠之患生時

尋即收取別作一煖處以柔細草覆之（停置窠中凍即雛死）伏時大鵝一十子大鴨二十子小者減之（多則不周）數起者不任為種（數起則凍死也）其貪伏不起者須五六日一與食起之令洗浴（久不起者饑羸身冷雛伏無熱）鵝鴨皆一月雛出量雛欲出之時四五日內不用聞打鼓紡車大叫豬犬及舂聲又不用器淋灰不用親見產婦（觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也）雛既出別作籠籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰填嗉（不爾喜軒虛羌[illegible]量而死）然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食以清水

與之濁則易（不易泥塞鼻則死）入水中不用停久尋宜驅出（此既水禽不得水則死臍未合久在水中冷徹亦死）於籠中高處敷細草令寢處其上（雛小臍未合不欲冷也）十五日後乃出（早放者匪直乏力致困又有寒冷兼鳥鴟災也）鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲（葛洪方曰居射土之地常養鵝見此物食之故鵞辟此物也）鴨靡不食矣水稗實成時尤是所便噉此足得肥充供厨者子鵝百日以外子鴨六七十日佳過此肉硬大率鵝鴨六年以上老不復生伏矣宜去之少者初生伏又未能工唯數年之中佳耳

風土記曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五六月則烹食之

作杬子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令肥飽一鴨便生百卵俗所謂谷生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛宜以供膳幸無麑卵之咎也杬木皮爾雅曰杬魚毒郭璞注曰杬大木子似粟生南方皮厚汁赤中藏卵果無杬皮者虎杖根牛並作用爾雅云荼虎杖郭璞注云似紅草粗大有細刺可以染赤淨洗細莖剉煮取汁率二斗及熱下鹽一升和之汁極冷內甕中汁熱卵則致敗不堪久停浸鴨子一月任食煮而食之酒食俱用鹹徹則卵浮吳中

多作者至十數斛久停彌善亦得經夏也

養魚第六十一

陶朱公養魚經云威王聘朱公問之曰聞公在湖為漁父在齊為鴟夷子皮在西戎為赤精子在越為范蠡有之乎曰有之曰公任足千萬家累億金何術乎朱公曰夫治生之法有五水畜第一水畜所謂魚池也以六畝地為池池中有九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日内池中令水無聲

魚必生至四月内一神守六月内二神守八月内三神守神守者鼈也所以内鼈者魚滿三百六十則蛟龍為之長而將魚飛去内鼈則魚不復去在池中周遶九洲無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚三尺者四萬五千枚二尺者萬枚枚直五十得錢一百二十五萬至明年得長一尺者十萬枚長二尺者五萬枚長三尺者五萬枚長四尺者四萬枚留長二尺者二千枚作種所餘皆取錢五百一十五萬錢候至

明年不可勝計也王乃於後苑治池一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所以養鯉者鯉不相食又易長也如朱公收利未可頓求然依法為池養魚必大豐足終天靡窮斯以無貲之利也

又作魚池法三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生大魚法要須截取藪澤陂湖饒大魚之處近水際土十數載以布池底二年之内即生大魚蓋由土中先有大魚子得水即生也

蓴南越經云石蓴似紫葉色青詩曰思樂泮水言采其茆毛云茆鳧葵也詩義疏云茆與葵相似葉大如手赤圓有肥斷著手中滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑羹江南人謂之蓴菜或謂之水葵本草云治

消渴熱痺又云冷補下氣雜鱧魚作羹亦逐水而性滑謂之淳菜或謂之水芹服食之家不可多噉

種蓴法 近陂湖可於湖中種之近流水者可決水為池種之以深淺為候水深則莖肥葉少水淺則葉多而莖瘦蓴性易生一種永得宜潔淨不耐汚糞穢入池即死矣種一斗餘許足用

種藕法 春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花

種蓮子法 八月九月取蓮子堅黑者於瓦上磨蓮頭令皮薄取墐土作熟泥封之如三指大長二寸使葉頭平重磨去尖銳泥乾時擲於池中重頭泥下自然周正薄易生少時即出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也

種芡法 一名雞頭一名鴈喙即今芡子是也由子形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子

散著池中自然生也

種芡法一名鷄頭一名鴈喙即今芡子是也由子形上花似鷄冠故名鷄頭本草云鷄頭一名鴈喙

種芰法一名菱秋上子黑熟時收取散著池中自生矣本草云芰實中米上品藥食之安中補藏養神强志除百病益精氣耳目聰明輕身耐老蒸餵糗和餌之長生神仙多種儉歲有此足度荒年

齊民要術卷六

謹案卷五第二頁前六行桑椹熟時刊本椹訛柘
又功省用多刊本多訛力並據抄宋本改
第二頁後二行不如壓技之速刊本壓訛墨據抄
宋本改
第三頁前一行凡耕桑田注下刊本共闕大文小
注十九行並據抄宋本增補
第四頁後六行各養蠶之器刊本各訛名據抄宋
本改又曲箔也植槌也后妃齋戒親帥十二字

刋本脫又為散情刋本散惰訛敢情並據抄宋本及禮記鄭注增改

第五頁後一行原蠶一歲再登刋本蠶下衍而字據抄宋本删

第七頁前五行其用豈徒絲繭而已哉刋本脫繭字據抄宋本增

第八頁前三行候看熱則去火刋本看訛者火訛穴並據抄宋本改

第八頁前四行脫遇天寒刋本脫訛晚又易練而絲服刋本服訛朋並據抄宋本改

第九頁前一行扮揄可以為車轂刋本扮訛挾又凡種者宜種刺扮兩種利益為多刋本宜訛直扮訛挾益訛者並據抄宋本改

第十頁後三行不勞更種刋本更訛耕據抄宋本改

第十一頁前五行且天性多曲長又遲緩凡屋材

松栢為上白楊次之榆為下也刋本且天訛直
木多曲下又脫長又遲緩十三字揄訛捐並據
抄宋本增改
第十一頁前八行斫取白楊技刋本斫訛所據抄
宋本改
第十一頁後五行柴及棟梁椽柱在外刋本及棟
訛又作椽柱訛掃佳並據抄宋本改
第十二頁前五行其實三種則異刋本異訛其據

抄宋本改

第十二頁前七行復更摘取刋本下三字訛復眼

則據抄宋本改

第十三頁前二行雖勞而利大刋本脫利字據抄

宋本增

第十四頁後六行少枝葉青而壯刋本而訛無據

抄宋本改

第十七頁前六行爾雅云栩杼也刋本栩訛桐闕

杼也二字據抄宋本及爾雅增又案俗人呼杼

為橡刋本闕案俗二字杼訛杼又剜似斗故也

刋本闕斗字並據抄宋本增補

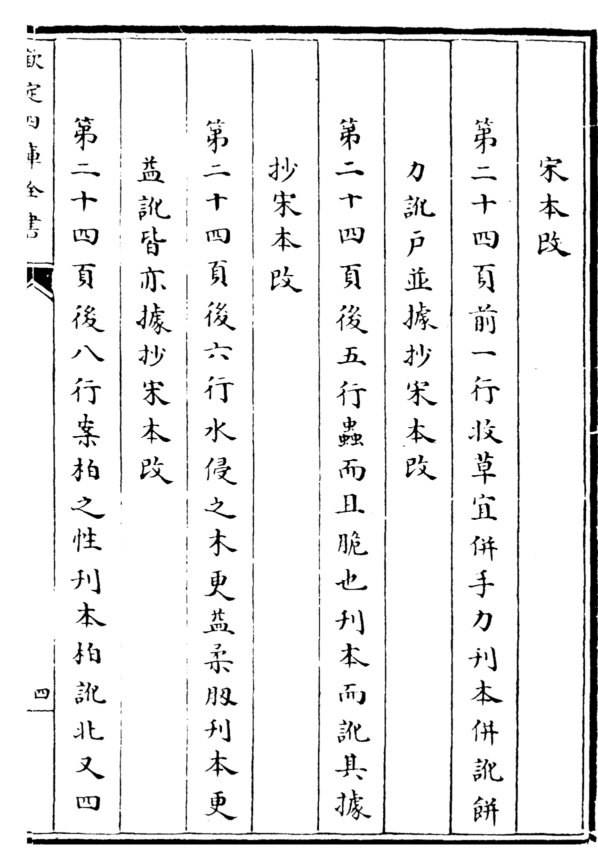
第十七頁前八行漫散橡子刋本闕子字又十年

中刋本闕十字並據抄宋本補

第十八頁前一行生亦不能滋茂刋本脫生字能

訛為並據抄宋本增改

第十九頁前五行入五月便種刋本便訛使據抄



宋本改

第二十四頁前一行收草宜併手力刊本併譌餅力譌戶並據抄宋本改

第二十四頁後五行蟲而且脆也刊本而譌其據抄宋本改

第二十四頁後六行水侵之木更益柔股刊本更益譌皆亦據抄宋本改

第二十四頁後八行案柏之性刊本柏譌北又四

時皆得刊本時訛則並據抄宋本改

卷六第一頁後六行馬去害者刊本闕者字據抄

宋本補

第二頁後八行相馬五藏法刊本五訛不據抄宋

本改

第四頁前四行膂後筋也刊本膂後訛肎欲據抄

宋本改

第五頁後四行目中有火字者刊本脫中字字字

下又行在字並據抄宋本增刪

第八頁後七行入腹帶者行千里刋本腹訛膓據

抄宋本改

第十一頁前八行令馬肥不啌苦江切刋本脫切

字據字書及抄宋本增

第十一頁後六行細挫芻秋擲揚去葉刋本秋訛

枚葉訛莍又刍令安厰下刋本刍訛仍並據抄

宋本改

第十二頁後三行以汁灌口刋本汁訛斗據抄宋本改

第十四頁前二行嚼麻子塗之刋本闕麻字據抄宋本補

第十四頁後一行東倒西倒者若東西横地刋本者訛若若巖並據抄宋本改

第十六頁前三行四行力柱欲得大而成又力柱常車刋本柱並訛桂據抄宋本改

第十六頁前七行甯公所飯也刊本所字下脫飯也二字據抄宋本增

第十七頁後三行刺法生十餘日刊本生訛十十餘訛餘十又布裹齒脈碎之刊本衍用字又闕脈字之訛也並脈據抄宋本刪增

第十七頁後四行牧羊必須老人刊本脫牧字據抄宋本增

第十七頁後七行則塗塵而蚛顏也刊本闕蚛字

據抄宋本補

第十九頁前八行日夕母還乃出之刊本夕訛文

據抄宋本改

第二十頁前四行易為縶息刊本縶訛縶據抄宋

本改

第二十頁前八行直以手挼挼令破不以脚蹴刊

本挾訛痛以訛破並據抄宋本改

第二十頁後三行天寒草枯刊本寒草訛氣寒據

抄宋本改

第二十頁後五行若不早放先將者比竟日高刊本闕早字又竟訛覺並據抄宋本改補

第二十四頁後三行若非家生刊訛將若非合作一字據抄宋本改

第二十四頁後五行糟糠頁輒敗不停故刊本糠字下闕夏輒二字不字下闕停故二字並據抄宋本改

第二十五頁前一行蒸法索寵盛豚着甑中微火

蒸之汗出便罷刋本盛字下共脱豚着十二字

又不蒸則膃凍刋本膃字上共脱不蒸則三字

並據抄宋本增

第二十六頁前六行令雞避雨刋本避雨訛閉雨

據抄宋本改

第二十七頁後四行一伏者得卵刋本得卵訛待

時據抄宋本改

第二十七頁後八行不爾不肯入寨刋本肯訛背

又喜東西浪生若獨著一寨刋本喜字下脫東

字著字下闕一字並據抄宋本增補

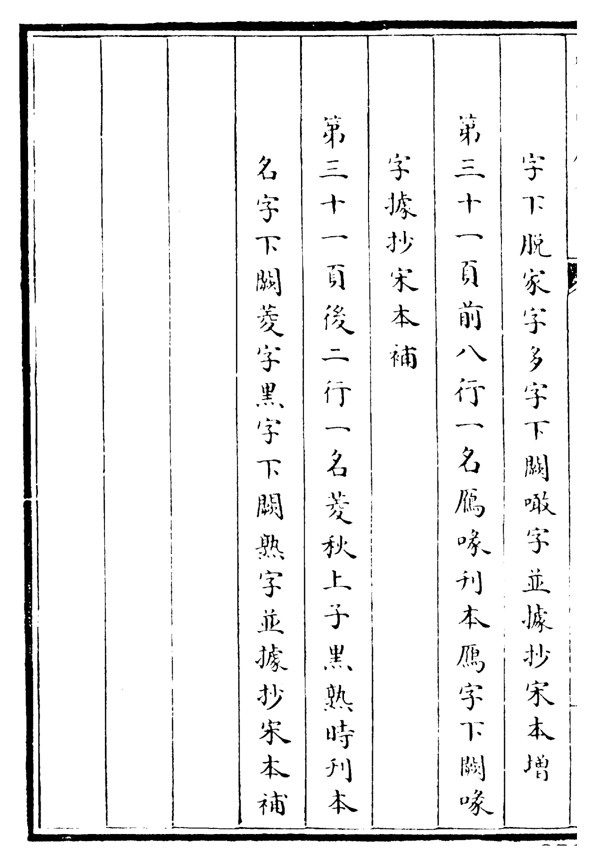
第二十八頁前八行羌立句切刋本羌下闕三字

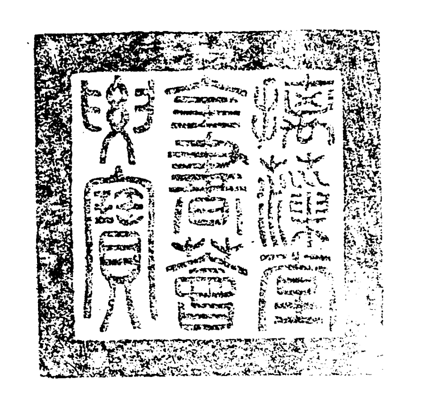
據抄宋本補

第二十八頁後三行匪直之力致困刋本脫困字

據抄宋本增

第三十一頁前一行服食之家不可多啜刋本之


字下脫家字多字下闕啜字並據抄宋本增
第三十一頁前八行一名鴈喙刊本鴈字下闕喙
字據抄宋本補
第三十一頁後二行一名茇秋上子黑熟時刊本
名字下闕茇字黑字下闕熟字並據抄宋本補



總校官庶吉士臣侍　朝

校對官庶吉士臣徐如澍

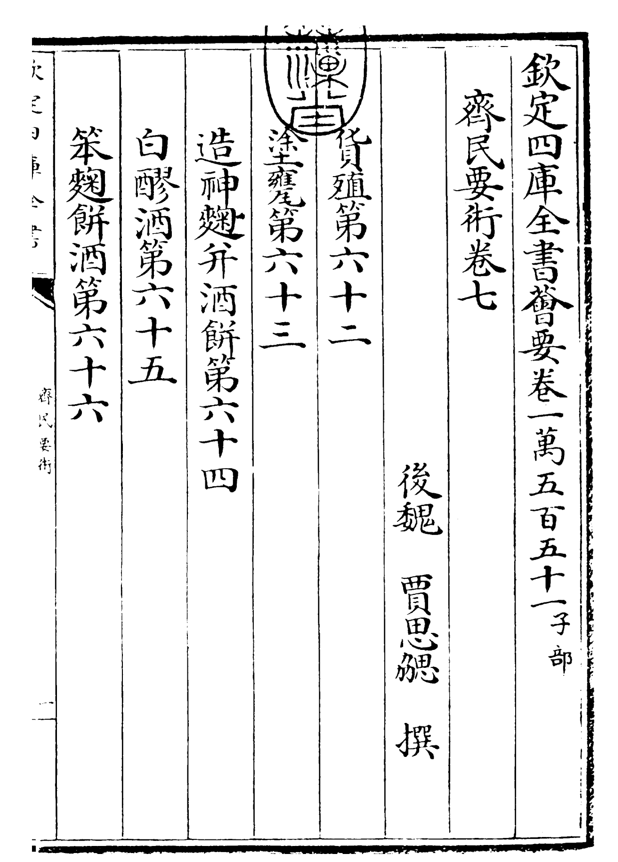
謄錄監生臣張孝基

欽定四庫全書薈要

子部

齊民要術卷七八

詳校官主事臣陳木



齊民要術卷七

後魏　賈思勰　撰

法酒第六十七

貨殖第六十二

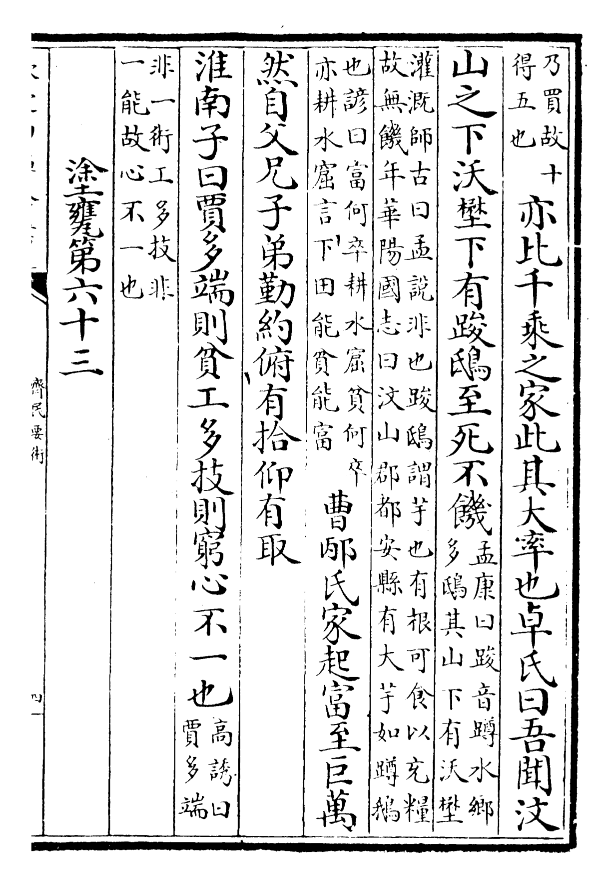
范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也白圭曰趣時若猛獸鷙鳥之發故曰吾治生猶伊尹吕尚之謀孫吴用兵商鞅行法是也漢書曰秦漢之制列侯封君食租歲率戶二百千戶之君則二十萬朝覲聘饗出其中庶民農工商賈率亦歲萬息二千百萬之家則二十萬而更徭租賦出其中故曰陸地牧馬二百蹏孟康曰五十四

也。蹏，古蹄字。牛蹏角千，孟康曰：一百六十七頭，牛馬貴賤以此為率。千足羊，師古曰：凡言千足者，二百五十頭也。澤中千足彘，水居千石魚陂，師古曰：言有大陂養魚，一歲收魚千石。魚以斤兩為計。山居千章之楸，楸任方章者千枚也。師古曰：大材曰章，解在百官公卿表。安邑千樹棗，燕秦千樹栗，蜀漢江陵千樹橘，淮北滎南濟河之閒千樹楸，陳夏千畝漆，齊魯千畝桑麻，渭川千畝竹，及名國萬家之城，帶郭千畝鍾之田，孟康曰：一鍾受六斛四斗。師古曰：一畝收鍾者，凡千畝。若千畝梔茜，孟康曰：茜草、梔子，可用染也。千畦薑韭，此其人皆與千戶侯等。諺曰：以貧求富，農不如工，

工不如商刺繡文不如倚市門此言末業貧者之資也師古曰言其易以得利也通邑大都酤一歲千釀師古曰千甕以釀酒醯醬千瓨胡雙反師古曰瓨長頭是也受十升醬千儋孟康曰儋罌也師古曰儋人儋之也一儋兩罌儋音丁濫反屠牛羊彘千皮販穀糶千鍾師古曰謂常糴取而居之薪槀千車船長千丈木千章洪同方槀草材也舊將作大匠掌材者曰章曹椽竹竿萬个軺車百乘師古曰軺車輕小車也牛車千兩木器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵器若巵茜千石孟康曰百二十斤為石素木素器也馬蹏噭千師古曰噭口也蹏與口共千則為馬二百也噭江釣反牛千足羊彘

千雙僮手指千孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰手指謂有巧伎者指千則人百筋角丹砂千斤其帛絮細布千鈞文采千疋師古曰文文繒也帛之有色者曰采榻布皮革千石孟康曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌漆千大斗師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量蘗麴鹽豉千合師古曰麴蘗以斤石稱之輕重齊則為合鹽豉則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之言耳今西楚荆沔之俗賣鹽豉各一斗則各為裹而相隨焉此則合也說者不曉迺讀為升合之合又改作占競為斛說失之遠矣鮐鮆千斤師古曰鮐海魚也鮆刀魚也飲而不食者鮐音胎又音落鮆音薺又音才爾反而說者妄讀鮐為夷非惟失於訓物亦不知音矣

鮿千石鮑千鈞師古曰鮿膊魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也鮿音輒膊音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑為鮠魚之鮠音五回反失義遠矣鄭康成以為鮠於煏室乾之亦非也煏室乾之即鮿耳蓋今巴荆人所呼鰎魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是鮑魚耳而煏室乾者本不臭也煏音蒲北反棗栗千石者三之師古曰三千石狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故稱其量也旃席千具他果采千種師古曰果采謂於山野采取果實也子貸金錢千貫節駔儈孟康曰節節物貴賤也謂除估儈其餘利比於千乘之家也師古曰儈者合會二家交易者也駔者其首率也駔音子朗反儈音工外反貪賈三之廉賈五之孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得其三廉賈貴乃賣賤



乃買故十得五也亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾聞汶山之下沃壄下有踆鴟至死不饑孟康曰踆音蹲水鄉多鴟其山下有沃壄灌溉師古曰孟說非也踆鴟謂芋也有根可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰富何卒耕水窟貧何卒亦耕水窟言下田能貧能富曹邴氏家起富至巨萬然自父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坯為上八月為次餘月為下凡甕無問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜留意新出窯及熱脂塗者大良若市買者先宜塗治勿使盛水未塗遇雨亦惡塗法掘地為小圓坑傍開兩道以引風火生炭火於坑中合甕口於坑上而熏之火盛喜破微則難熱務令調適乃佳數以手摸之熱灼人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝脂不復滲所蔭切乃止牛羊脂為第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人耳若脂不獨流直一偏拭之亦不免津俗人以熱湯數斗著甕中滌盪釜土蒸甕者水氣亦不佳

踈洗之瀉郤滿盛冷水數日便中用
用時更洗淨日曝令乾

造神麴并酒等第六十四
安麴在藏瓜卷中

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黃莫令焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨乾合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十斛勿令人潑人長水亦可瀉却莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絶強團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有汙穢者不使不得令入室近團麴當日使

訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢惡勿令濕畫地為阡陌周成四巷作麴人各置巷中假置麴王王者五人麴餅隨阡陌比肩相布訖使主人家一人為主莫令奴客為主與王酒脯之法濕麴王手中為椀中盛酒脯湯餅主人三徧讀文各再拜其房欲得板戶密泥塗之勿令風入至七日開當處翻之還令泥戶至二七日聚麴還令塗戶莫使風入至三七日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然

後內之其餅麴手圍二寸半厚九分

祝麴文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝土公黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某年月某日辰朔日敬啟五方五土之神主人某甲謹以七月上辰造作麥麴數千百餅阡陌縱橫以辨疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈請願垂神力勤鑒所願使蟲類絕蹤穴蟲潛影

衣色錦布或蔚或炳殺熱火熯以烈以猛芳越椒熏味超和㬎飲利君子既醉既逞惠彼小人亦恭亦靜敬告再三格言斯整神之聽之福應自冥人願無為希從畢永急急如律令祝三遍各再拜

造酒法全餅麴𤃩經五日許日三過以炊箒刷治之絶令使淨若遇好日可三日𤃩然後細刷布帊盛高屋厨上𤃩經一日莫使風土穢汙乃平量麴一斗臼中擣令碎若浸麴一斗與五升水浸麴三日如魚眼湯沸酘米

其米絕令精細淘米可二十徧酒飯人狗不令噉淘米及炊釜中水為酒之具有所洗浣者悉用河水佳也

若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一酘米三斗停一宿酘米五斗又停再宿酘米一石又停三宿酘米三斗其酒飯欲得弱炊炊如食飯法舒使極冷然後納之

若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過酘米畢其炊飯法直下饙不須報蒸其下饙法出饙甕中取釜下

沸湯澆之僅沒飯便止此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炒生三種齊等與前同但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事矣預前事麥三種合和細磨之七月上寅日作麴溲欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之以栈刺作孔淨掃東向開户屋布麴餅於地閉塞窓户密泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚之皆還密泥三七日出外日中曝之令燥麴成矣任意舉

閤亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者遶孔黑爛若
欲多作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限此麴
一斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省費懸絶如此用
七月七日焦麥麴及春酒麴皆笨麴法
造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水九斗米三
石須多作者率以此加之其甕大小任人耳桑欲落時
作可得周年停初下用米一石次酘五斗又四斗又三
斗以漸待米消即酘無令勢不相及味足沸定為熟氣

味雖正沸未息麯勢未盡宜更酘之不酘則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實勝凡麯初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麯之意忖度之蓋用米既少麯勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪狗見所以專取桑落時作者黍必令極冷也

又神麯法以七月上寅日造不得令雞狗見及食看麥多少分為三分蒸炒二分正等其生者一分一石上加一斗半各細磨和之溲時微令剛足手熟揉為佳使童

男小兒餅之廣三寸厚二寸須西廂東向開戸屋中淨
掃地地上布麴十字立巷令通人行四角各造麴奴一
枚訖泥戸勿令泄氣七日開戸翻麴還塞戸二七日聚
又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉為佳
造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下米五斗
必令五六十遍淘之二酘七斗米三酘八斗米滿二石
米已外任意斟裁然要須米微多米少酒則不佳冷煖
之法悉如常釀要在精細也

神麴粳米醪法春月釀之㸁麴一斗用水七斗粳米二石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾之麴汁於甕中即酘飯候米消又酘八斗消盡又酘八斗凡三酘畢若猶苦者更以二斗酘之此合醅飲之可也

又作神麴方以七月中旬已前作麴為上時亦不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱凡屋皆得作亦不必要須東向開戶草屋也大率小麥生炒蒸三種等分曝

蒸者令乾三種合和碓𥢶淨簸擇細磨羅取麩更重磨唯細為良麤則不好剉胡葈煑三沸湯待冷接取清者溲麯以相著為限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便止亦不必滿千杵以手團之大小厚薄如蒸餅劑令下微浥浥刺作孔丈夫婦人皆團之不必須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令淨掃地布麴於地上作行伍勿令相逼當中十字阡陌使通容人行作麴王五人置之於四方及中央中央者面南四方者面皆向内

酒脯祭與不祭亦相似今從省市麴訖閉戶密泥之勿使漏氣七日開戶翻麴還著本處泥閉如初二七日聚之若止三石麥麴者但作一聚多則分為兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十餅為一貫懸著戶内開戶勿令見日五日後出著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停亦爾但不用被雨此麴得三年停陳者彌好

神麴酒方淨掃刷麴令淨有土處刀削去必使極淨及

斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用故紙糊席曝之夜乃勿收令受霜露風陰則收之恐土汙及雨潤故也若急須者麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏熟桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱春則不須置甕於塼上秋以九月或十九日收水春以正月十五日或以晦日及二月二日收水當日即浸麴此四日

為上時餘日非不得作恐不耐久収水法河水第一好
遠河者取極甘井水小鹹則不佳
清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所以
爾者寒煖有早晩故也但候麴香沫起便下釀過久麴
生衣則為失候失候則酒重鈍不復輕香米必細胏淨
淘三十許遍若淘米不淨則酒色重濁大率麴一斗春
用水八斗秋用水七斗秋殺米三石春殺米四石初下
釀用黍米四斗再餾弱炊必令均熟勿使堅剛生闕也

於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以手搦破之無塊然後內甕中春以兩重布覆秋於布上加氈若值天寒亦可加草一宿再宿候米消更酘六斗第三酘用米或七八斗第四第五第六酘用米多少皆候麴勢强弱加減之亦無定法或再宿一酘三宿一酘無定凖惟須消化乃酘之每酘皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每酘即以酒杷遍攪令均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然須善候麴

勢麴勢未窮米猶消化者便加米唯多為良世人云米過酒甜此乃不解法候酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及春秋耳冬釀者必須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酘時還攤黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠瀋雜用一切無忌

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未得作者七月二十日前亦得麥一石者六斗炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分艾一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用合煑取汁令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣千杵餅如凡麴方範作之

臥麴法先以麥䴷布地然後著麴訖又以麥䴷覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麴還以麥䴷覆之二七日聚麴亦還覆之三七日甕盛後經七日

然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麴必使表裏四畔孔内悉皆淨削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麴用水一斗五升十月桑落初凍則收水釀者為上時春酒正月晦日收水為中時春酒河南地煖二月作河北地寒三月作大率用清明節前後耳初凍後盡年暮水脉既定收取則用其春酒及餘月皆須煑水為五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尚

煖末須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麴汁猶凍臨下釀時宜漉出凍凌於釜中融之取液而已不得令熱凌液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷假令甕受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨水清乃止炊為饙下著空甕中以釜中炊湯及熱沃之令饙上水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饙極熟軟便於席上攤之使令貯汁於盆中搦黍令破瀉著

甕中復以酒耙攪之每酘皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酘亦冷初煖下者酘亦煖不得迴易冷熱相雜次酘八斗次酘七斗皆須候麴蘖强弱增減耳亦無定數大率中分半米前作沃饙半後作再餾黍純作沃饙酒便鈍再餾黍酒便輕香是以須中半耳各釀六七酘春作七八酘冬欲酒煖春欲酒冷酘米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕

中投刀横於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十日熟至五月中甕别桄盛於日中炙之好者不動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但合醅停須史便押出還得與桑落時相接地窖著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之為佳瓦屋亦熱作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷蒲漬酒中有頃出之酒則厚矣

凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熱湯堅塞口又於

釜湯中煑瓶令極熱引出著酒甕中須臾即發

白醪麴第六十五 皇甫吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之一石生三等合和細磨作屑煑胡葉湯經宿使冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置箔箔上安蘧篨蘧篨上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出臥置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麴薄徧而已七日𩏫二七

日聚三七日收曝令乾作麴窖屋泥戶勿令風入若以
牀小不得多著麴者可四角頭竪槌重置椽箔如養蠶
法七月作之
釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中作魚眼
沸湯浸之經一宿米欲絶酢炊作一餾飯攤令絶冷取
魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升著甕中以竹掃衝之
如茗渤復取水六斗細羅麴末一斗合飯一時内甕中
和攪令飯散以氊物裹甕并口覆之經宿米消取生疎

布漉出糟别炊好糯米十斗作飯熱著酒中為汎以單布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲多釀依法别甕中作不得併在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨麴餅酒第六十六 笨符本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大

橛以繩緩縛長柄匕匙著橛上緩火微炒其著匙如挽
棹上連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便
出不用過焦然後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷
麤剛强難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使
有水露氣溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳
溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二
寸使壯士熟蹹之餅成刺作孔豎槌布艾椽上卧麴餅
艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窻戶三

七日麴成打破看餅内乾燥五色衣成便出曝之如餅中未燥五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令極乾然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗

作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法以正月晦日多収河水井水苦鹹不堪淘米下饙亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗率以此加減之十七石甕惟得釀十石米多則溢出作甕隨大小依法加減浸麴七八日始發便下釀假令甕受十石米者初下以炊米

兩石為再餾黍黍熟以淨席薄攤令冷塊大者擘破然後下之沒水而已勿更撓勞待至明旦以酒杷攪之自然解散也初下即搦者酒喜厚濁下黍訖以席蓋之已後間一日輒更酘皆如初下法第二酘用米一石七斗第三酘用米一石四斗第四酘用米一石一斗第五酘用米一石第六酘第七酘各用米九斗計滿九石作三五日停着嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酘三四斗數日復嘗仍未足者更酘三二斗數日復嘗㓜勢壯

酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿使米過過則酒甜其七酘以前每欲酘時酒薄霍霍是麴勢盛也酘時宜加米與次前酘等雖勢極盛亦不得過次前一酘斛斗也勢弱酒厚者須減米三斗勢盛不加便為失候勢弱不減剛強不削加減之間必須存意若多作五甕已上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧酘一甕令足則餘甕比候黍熟已失酘矣酘當令寒食前得再酘乃佳過此便稍晚若邂逅不得早釀者春水雖臭

仍自中用淘米必須極淨常洗手剔甲勿令手有鹹氣則令酒動不得過夏

作頤麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然以九月中作之大凡作麴七月最良然七月多忙無暇及此且頤麴然此麴九月作亦自無嫌若不營春酒麴者自可七月中作之俗人多以七月初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作麴其殺米多少與春酒麴同但不中為春酒喜動以春酒麴作頤酒彌佳

也

作頤酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少酘米之節略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東頤白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳刬治細剉麴一斗熟水三斗黍米七斗麴殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著

地作之旦起煑甘水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘米四斗使淨即浸夜月炊作再餾飯令四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸麴向曉昧旦日未出時下釀以手搦破塊仰置勿葢日西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出前醱之亦搦塊破明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月半後稍稍多作於北向户大屋中作之第一如無北向

戸屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日出巳後熱即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半

笨麴桑落酒法預前淨刻麴細剉曝乾作釀池以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則大熱黍米淘須極淨以九月九日未出前汲水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為饙下饙著空甕中以釜内炊湯及熱沃之令饙上游水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饙熟極軟瀉著席上攤之令冷挹取麴汁於甕中搦塊令破瀉甕中復以

酒杷攪之每酘皆然兩重布蓋甕口七日一酘每酘皆用米九斗隨甕大小以滿為限假令六酘半前三酘皆用沃饋半後三酘作再餾黍其七酘者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水中以水沒餅為候七日許搦令破漉出滓炊糯米為黍攤令極冷以意酘之且飲且酘乃至盡粇米亦得作作時必須寒食前令得一酘之也

蜀人作酴酒法酴音塗　十二月朝取流水五斗漬小麥麯二斤密泥封至正月二月凍釋發漉去滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調強軟合和復密封數十日便熟合滓飡之甘辛滑如甜酒味不能醉人人多啖溫溫小煖而面熱也

粱米酒法凡粱米皆得用赤粱白粱者佳春秋冬夏四時皆得作淨治麯如上法笨麯一斗殺米六斗神麯彌勝用神麯量殺多少以意消息春秋桑葉落時麯皆細

剉冬則擣末下絹簁大率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麴麴發漉去滓冬即蒸甕使熱穰茹之以所量水煮少許粱米薄粥攤待温温以浸麴一宿麴發便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分一分一炊淨淘弱炊爲再餾攤令温温煖於人體便下以杷攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消更炊酘之還封泥第三酘亦如之三酘畢後十日便好熟押出酒色漂漂與銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其

中芬芳酷烈輕儁遒爽超然獨異非黍秫之儔也

粢米酎法（酎音宙）淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以意消息麴擣作末下絹簁計六斗米用水一斗從釀多少率以此加之米必須師淨淘米清乃止即經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如餻粉法訖以所量水煑少許粢粉作薄粥自餘粉悉於甑中乾蒸令氣好餾下之攤令冷以麴末和之極令調均粥溫如人體時于甕中和粉痛抨使

均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破塊內著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還泥封至七月好熟接飲不押三年停之亦不動一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬糟肥欲似石灰酒色似麻油甚釅先能飲好酒一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大醉必死凡人大醉酩酊無知身體壯熱如火者作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熱得通人手以澆醉人湯淋處

即冷不過數斛湯迴轉翻覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先問飲多少裁量與之若不語其法口美不能自節無不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知以為恭

黍米酎法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹簁如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦隨麴殺多少以意消息米細師淨淘弱炊再餾黍攤冷以麴末於甕中和之挼令調均擘破塊著甕中盈合泥封五月暫開悉

同穄酎法芬香美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多喜殺人以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘米必須細淨以正月一日日未出前取水日出即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之隨甕大小率以此加以向

滿為度隨米多少皆平分為四分從初至熟四炊而已預前經宿浸米令液以正月晦日向暮炊釀正作饙耳不為再餾飯欲熟時預前作泥置甕邊饙熟即舉甑就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍即以盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日一酘皆如初法四酘畢四七二十八日酒熟此酒要須用夜不得白日四度酘者及初押酒時皆迴身映火勿使燭明及度酒熟便堪飲未急待且封置至四五

月押之彌佳押訖還泥封須便擇取蔭屋貯置亦得度
夏氣味香美不減黍米酒貧薄之家所宜用之黍米貴
而難得故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日
未出時汲水浸麴一斗麴用水七斗麴發便下釀不限
日數米足便休為異耳自餘法用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石以
下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯即攤之令

冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴末一斗春酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須減飯和法痛挼令相雜填滿甕為限以紙蓋口塼押上勿泥之恐大傷熱五六日後以手内甕中看令無熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之酮出者歇而不美

魏武帝上九醖法奏曰臣縣故令九醖春酒法用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖久多完三日一釀滿九

石米正臣得法釀之常善其上清滓亦可飲若以九醞苦難飲增為十釀易飲不病九醞用米九斛十釀用米十斛俱用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有益神効

用春酒麴及笨麴不用神麴糖瀋埋藏之勿使六畜食

治麴法須斫去四緣四角上下兩面皆三分去一孔中亦剜去然後細剉燥曝末之大䓪麴末一斗用水一斗半

多作以此加之釀用黍必須細晒淘欲極淨水清乃止用米亦無定方準量麴勢强弱然其米要須均分為七分一日一酘莫令空闕闕即折麴勢力七酘畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作茹甕厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即須物覆甕其所去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆以薑椒末及

安石榴汁悉內著酒中火煖取温亦可冷飲亦可熱飲之温中下氣若病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多作者當以此為率若飲不盡可停數日此胡人所謂蓽撥酒也

食經作白醪酒法生秫米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密盖再宿麴浮起炊米三斗酘之使和調盖滿五日乃好酒甘如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酘之令得七斗汁凡三酘濟令清又炊一斗米酘酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬精稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺人鼻便爲大發攪成用方麴十五斤酘之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米

酘之凡三濟出炊一斗酘酒中再宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕底以黍

一斗次第用水五升澆之泥著日中七日熟

愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱酘

水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酘麴一宿

上生白沫起炊秫一石冷酘中三日酒成

作鄙酒法鄙盧丁反以九月中取秫米一石六斗炊作飯以

水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酘麴汁中覆甕多用荷箬令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌香一分蓽撥六枚下簁絹囊盛內酒中一宿蜜一升和之

作夏雞鳴酒法秫米二升煑作糜麴二斤擣合米和令調以水五斗漬之封頭令日作明旦雞鳴便熟

作檑酒法四月取檑葉合花采之還即急抑著甕中六七日悉使烏熟曝之煑三四沸去滓內甕中下麴炊五

斗米日中可燥手一兩抑之一宿復炊五斗米酘之便熟

柯柂酒法柂良知反二月二日取水三月三日煎之先攪麴中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠瀋汁饙飯皆不用人及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月三日秤麴三斤三

兩取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取黍米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤宜存意淘米不得淨則酒黑炊作再餾飯攤使冷著麴汁中搦黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米酘之每酘皆搦令散第三酘炊米六斗自此以後每酘以漸和米甕無大小以滿為限酒味醇美宜合醅飲食之飲半更炊米重酘如初不著水麴唯以漸加米還得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當粱酒法當粱下置甕故曰當粱以三月三日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升炊黍米三斗三升為再餾黍攤使極冷水麴黍俱時下之三月六日炊米六斗酘之三月九日炊米九斗酘之自此以後米之多少無復斗數任意酘之滿甕便止若欲取者但言偷酒勿云取酒假令出一石還炊一石米酘之甕還復滿亦為神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹

𥻗麴末三斗三升秔米三斗三升稻米佳無者旱稻米亦得充事再餾弱炊攤令小冷先下水麴然後酘之七日更酘用米六斗六升一七日更酘用米一石三斗二升二七日更酘用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作燠餅編竹甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝令燥還内甕中一石

米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍一石合

糅令甚熟以二月二日収水即預煎湯停之令冷初醞

之時十日一醞不得使狗鼠近之於後無若或八日六

日一醞會以偶日醞之不得隻日二月中節醞令足常

預煎湯停之醞畢以五升洗手蕩其米多少依焦麴殺

之

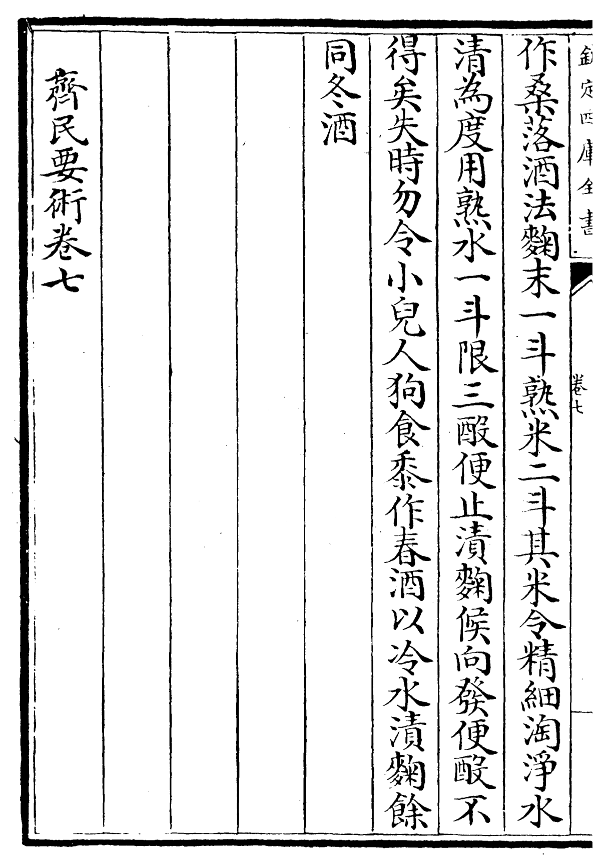
三九酒法以三月三日収水九斗米九斗焦麴末九斗

先曝乾之一時和之挼和令極熟九日一醱後五日一醱後三日一醱勿令狗鼠近之會以隻日醱不得以偶日也使三月中即令醱足常預作湯甕中停之醱畢輒取五升洗手蕩湯甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以絳帛再重為袋用盛之周築令硬如石安在甕底經二七日後飲之即迴

大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石別磑之令

細然後合和之也桑胡葈葉艾葉各二尺圍長二尺許合煑之使爛去滓取汁以冷水和之如酒色和麴燥濕以意酌量臼中擣三千六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥䅸厚二寸然後置麴上亦與䅸二寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾燥十斤麴殺米一石五斗



作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淘淨水清為度用熟水一斗限三醱便止漬麴候向發便醱不得失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水漬麴餘同冬酒

齊民要術卷七